FC2

Indústria de Maquinas para Gastronomia Ltda
Fone:(17)3531-7200 Rua Arlindo Busnardo, 199
Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli
CEP - 15803-295 -Catanduva - SP - Brasil

GARANTIA

Revendedor ____________________

Endereço ____________________

Comprador ____________________

Endereço ____________________

____

Data da Compra ______ /______ /______ Modelo ______

Nota Fiscal N.º ______ Cert. de Garantia N.º ______

Manual de Instruções & Certificado de Garantia

FORNO TURBO PROFESSIONAL LINE

Modelos: FTPL-5/ FTPL-8 /FTPL-10

Prezado Cliente

 Você adquiriu um Produto de qualidade com a garantia de testes realizados, sob a responsabilidade Técnica do nosso departamento de controle de Qualidade, cujo principal objetivo é proporcionar aos seus usuários, segurança e confiabilidade.
A Metalúrgica Fc2 é especializada no ramo de máquinas para alimentação, com uma variada linha de Produtos, Fornecemos equipamentos para Panificadoras , Confeitarias , Açougues, Pizzarias, Supermercados, Cozinhas Industriais e Lanchonetes.
Todos os Produtos são fabricados com materiais de alta qualidade, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.
O Forno Turbo é um equipamento versátil e indispensável para diversos tipos de estabelecimentos projetado para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação.

Finalidade do Manual

Este manual foi elaborado com objetivo de transmitir aos nossos clientes as informações necessárias para instalação, operação e manutenção.
Leia este manual atentamente e terá a orientação sobre o produto que acaba de ser adquirido.
No transporte e manuseio do mesmo poderá, eventualmente, ocasionar algum problema de regulagem, caso isso ocorra, você poderá procurar Assistência Técnica Autorizada, a qual possui todas as informações no sentido de solucioná-lo.

Modelos

FTPL-5 Forno Turbo Professional Line 5 esteiras
FTPL-8 Forno Turbo Professional Line 8 esteiras
FTPL-10 Forno Turbo Professional Line 10 esteiras

Observações Importantes

Se o cabo de alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado acidentes.
Crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
Este equipamento não é para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido supervisão ou instrução referente o uso deste equipamento por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.

Garantia do Produto

A- Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1° comprador/Consumidor tem garantia válida de 6 meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características .

B- O prazo de garantia inicia-se a partir da efetiva entrega da Nota Fiscal de vendas, obrigando-se o revendedor Autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, o certificado e o manual de Instrução.

C- Os reparos que se fizerem necessárias, só deverão ser efetuadas pela Assistência Técnica Autorizada.

D- Dentro do período de garantia o Produto entregue em qualquer Revendedor Autorizado será totalmente revisado mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.

E- Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza , instalações em desacordo com o Manual de Instruções ,bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à assistência Técnica Autorizada.

F- Decorrido o Prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

G-Esta garantia não cobre danos causados por: transporte inadequado, acidentes de qualquer natureza, instalações elétrica inadequada, oscilação da corrente elétrica , uso indevido, descuido e descumprimento das instruções deste manual. desgaste natural, efeitos de corrosão e fogo.
A garantia não cobre vidros e lâmpadas.

H-Os motores elétricos, quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a assistência técnica d*a Metalúrgica FC2* .

Assistência Técnica

ARACAJÚ - SE
SERV-MÁQUINAS
Av. Desembargador Maynard, 889 - América - Fone: (79) 3259-7444

BRASÍLIA - DF
L.C. MUNDO DAS MÁQUINAS
Qd. 421 - Conj. 4 - Lt 17 - Lj 01 - Samambaia Norte - Fone: (81) 3459-3193

BELO HORIZONTE - MG
JOSÉ BISPO DOS SANTOS
Rua Azeredo Neto, 106 - Betânia - Fone: (31) 9652-2597 / 3374-6700

CURITIBA - PR
ATLANTICA COM. DE BALANÇAS DE PESAGEM LTDA.
Rua João Belega, 2027 - Portão - Fone: (41) 3345-0838

GOIANIA - GO
ASSISTIMÁQUINAS COM. EQUIP. ALIM. LTDA.
Av. Perimetral, 6209 - Qd. 3 - Lt 01 - Setor Centro Oeste - Fone: (62) 3293-9728

JABOATÃO DOS GUARARAPES - PE
Rua Geyson de Almeida, s/n - Fone: (81) 8551-8574 / 8103-2632

NATAL - RN
MULT SERVIÇOS
Rua Presidente Sarmento, 846 - Alecrim - Fone: (84) 3223-8037

RECIFE - PE
UNIDAS REFRIGERAÇÃO
Rua Governador Valadares, 44 - Ipsep - Fone: (81) 3339-6509

RIO DE JANEIRO
CPI DAS MÁQUINAS - DISTR. DE PEÇAS SANTANA JOALDO LTDA.
Rua de Santana, 194 - Centro - Fone: (21) 3852-7181

SALVADOR - BA
MASTER TEC ASSIST. COM. E SERVIÇOS LTDA.
Rua Ladeira do Funil, 223 - Barbalho - Fone: (71) 3327-5024

SÃO JOÃO DE MERITI - RJ
GENIAL DE MERITI PEÇAS LTDA. ME
Rua São João batista, 378 - Beira Rio - Centro - Fones: (21) 7872-7256 / 7800-8614

SÃO PAULO (Capital)
G de Almeida jr
Rua Goinvínho da Praia, 11 - Vila Progresso -Itaquera - Fone: (11) 7756-1941
FÁBIO DA SILVA NASCIMENTO
Rua Serruba, 102 - Jardim Angela - Fone :(11) 9211-7527 / 3493-1604 São Paulo-SP

SÃO PAULO
FABIANO BUOSI CARRIÇO ARAÇATUBA - ME
Rua Riachuelo, 05 - São Joaquim - Fone: (18) 3623-6039 - Araçatuba - SP
OSCAR JOSÉ VALENTE ME
Rua Candido Máximo Balleiro, 3155 - Jd. Ângela Rosa - Fone: (16) 3722-2572 - Franca - SP
BENEDITO GONÇALVES
Av. Rui Barbosa, 146 - Santa Rita - Fone: (12) 9778-2457 - Guaratinguetá - SP
EDUARDO ALVES RIBEIRÃO PRETO - ME
Rua Mandaguarí, 1155/1149 - Ipiranga - Fone: (16) 3615-2794 - Ribeirão Preto - SP
JEAN PARISI
Rua Fernando Lima Ramos, 16 - Qd. 3 - Nova Nipônica - Fone: (14) 9745-8701/3016-4909 - Bauru - SP

VIANA - ES
LEOMAR FERRANI
Rua Santa Rosa, 13 - Lot. Vila Nova - Universal - Fones: (27) 9848-9030 / 3344-7132

Características

Geral :
***Controle de temperatura com marcador de tempo e vapor digital;**
***Acendimento automático da chama;**
***Botão para acionamento da luz;**
***Chave geral;**
***Botão de emergência;**
***Botão para acionamento da Turbina**
***Vidro temperado para altas temperaturas;**
***Turbina em alumínio;**
***Rodízios para facilitar o deslocamento.**

Forno FTPL 5:

***Quantidade assadeiras:** 5 unidades (não Inclusas)
***Tensão de alimentação:** 127V e 220 V
***Alimentação do Forno : Gás**
***Tipo do Motor**: Mono 1/2 CV
***Rotação Motor**: 1750 RPM
***Dimensões do Forno**: (Altura x Largura x Profundidade) 1720 mm x 920 mm x 1250 mm
***Dimensões da Câmara:** (Altura x Largura x Profundidade) 480 mm x 580 mm x 700 mm
***Peso: 120kg**

Forno FTPL 8:

***Quantidade assadeiras:** 8 unidades (não Inclusas)
***Tensão de alimentação:** 127V e 220 V
***Alimentação do Forno : Gás**
***Tipo do Motor**: Mono 3/4 CV
***Rotação Motor**: 1750 RPM
*Dimensões do Forno: (Altura x Largura x Profundidade) 1815 mm x 920 mm x 1250 mm
***Dimensões da Câmara:** (Altura x Largura x Profundidade) 480 mm x 580 mm x 700 mm
***Peso: 270kg**

Forno FTPL 10:

Quantidade assadeiras: 10 unidades (não Inclusas)
***Tensão de alimentação:** 127V e 220 V
***Alimentação do Forno : Gás**
***Tipo do Motor**: Mono 3/4 CV
***Rotação Motor**: 1750 RPM
*Dimensões do Forno: (Altura x Largura x Profundidade) 2010 mm x 920 mm x 1250 mm
***Dimensões da Câmara:** (Altura x Largura x Profundidade) 760 mm x 580 mm x 700 mm
***Peso: 310kg**

Recebimento do Produto

Inspecione o seu Forno para detectar qualquer avaria durante o Transporte .
Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica ***imediatamente.***

Instalação

Tensão de Alimentação:
Verifique se a tensão do equipamento é a mesma da tomada.
A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, que permita a inserção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque.

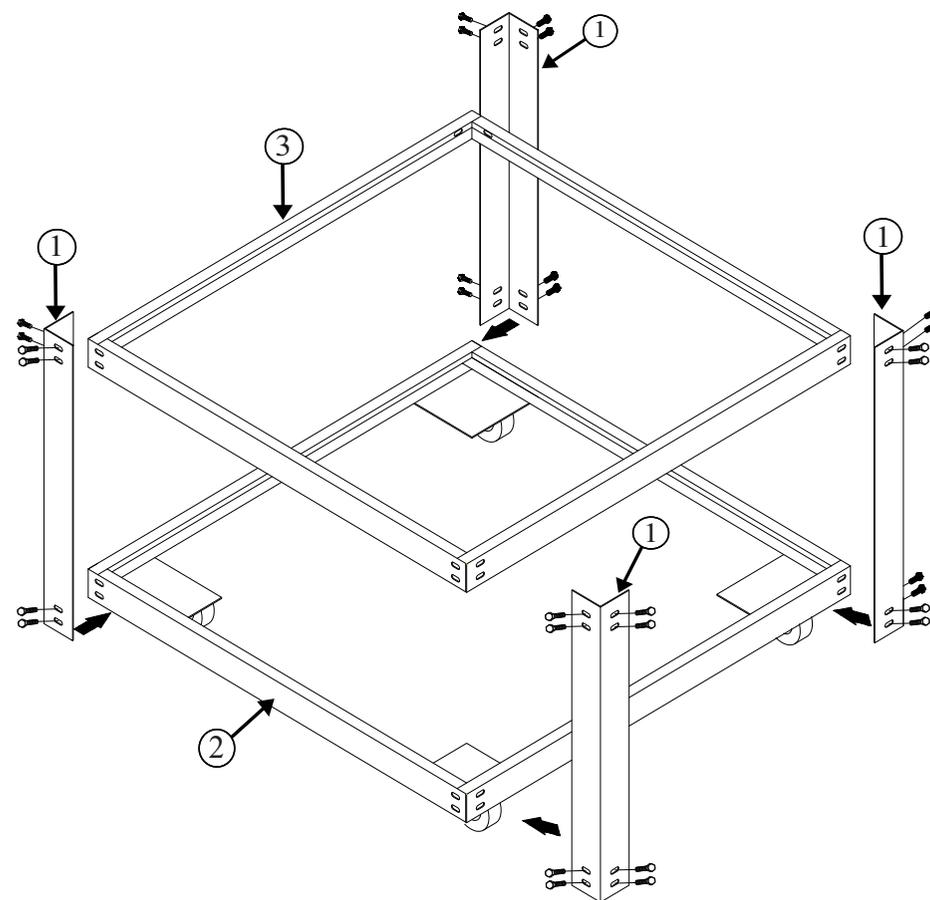
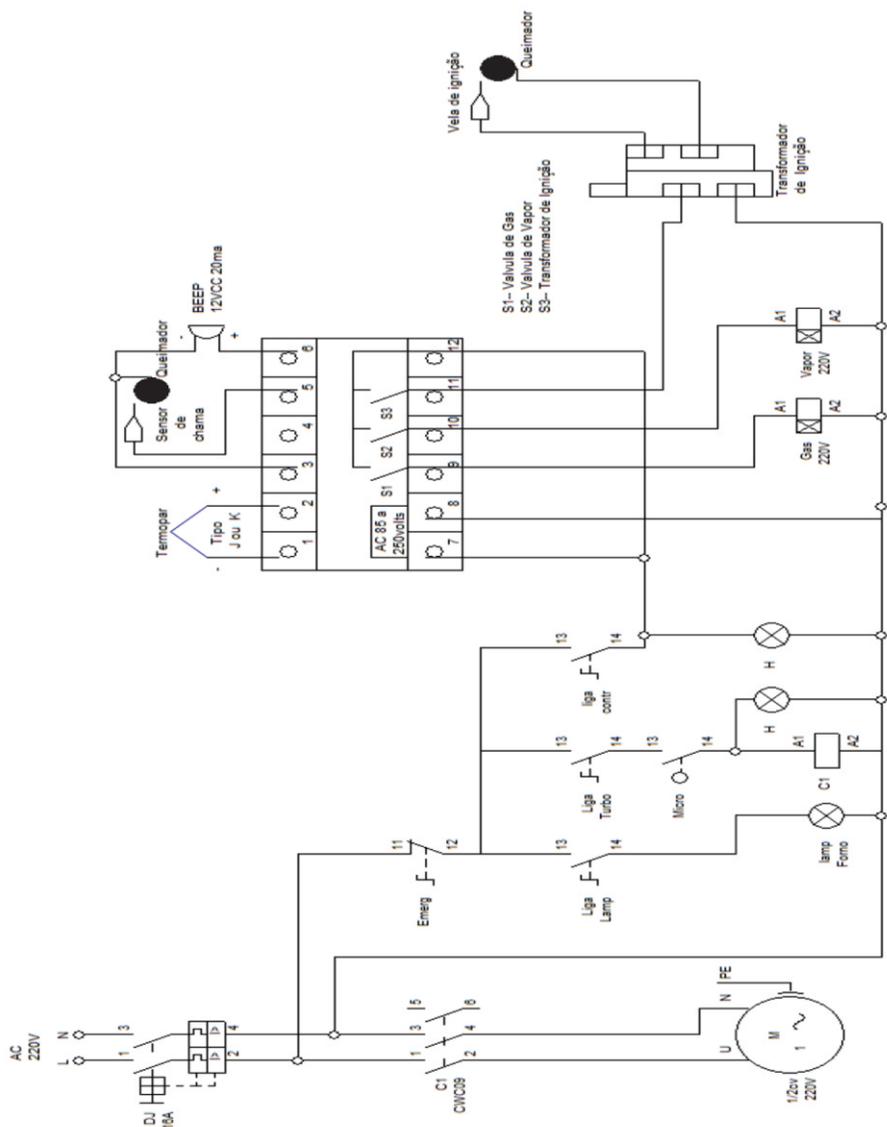
Ligação de água:
Efetue a ligação da Mangueira d'água na válvula solenóide localizada atrás do chapéu.
Para evitar danos a válvula, a alimentação da água não deve ser direta darua devido a variação de pressão, havendo necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante.
O excesso de água poderá danificar e comprometer a vida útil da solenóide.

Ligação de gás:
Conectar o kit mangueira de alta pressão no botijão gás, verificando com espuma de sabão, se há vazamento de gás, desde o botijão até a válvula.
Por medida de prevenção aconselhamos a colocação dos botijões afastados do forno; se possível pelo lado de fora do recinto.
A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita em alta pressão.
Para utilização de botijões P13 usar simultaneamente dois botijões.
O regulador de gás de baixa pressão está instalado no painel (Regulador de 5,0 kg/hora de Pressão) .
O mesmo não deverá ser violado, sua violação implicará na perda da garantia.

Importante :
A instalação deve ser feita de acordo com as instruções do fabricante ou por pessoas qualificadas e autorizadas .
Para eventuais reparos procurar exclusivamente um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante .
O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador .
Conservar este manual para fim de eventuais consultas e garantia do produto.

A figura ao lado destina-se a ligação de um conector externo para equilíbrio equipotencial.

Montagem do Cavalete

PROCEDIMENTOS PARA MONTAGEM DO CAVALETE
1. Retirar as peças do cavalete da embalagem;
2. Após a retirada da embalagem, verificar se tem todas as peças do cavalete;
3. Efetuar a inspeção visual para verificar possíveis danos durante o transporte;
4. Separar as peças(1)Pés , as peças(2)quadro inferior com rodízios, e as peças(3) quadro superior;
5. Montar as peças (1) nas peças (2),depois montar as peças(3),
6. Após o cavalete montado corretamente conforme o desenho, coloque o forno em cima e efetue o aperto dos parafusos.

Esquema Elétrico

Atenção: Os motores saem da Fábrica testados contra qualquer defeito de fabricação, portanto, estará isento de qualquer garantia ou direito, quando o defeito , perda ou dano, for causado por negligência, instalação em tensão não compatível com a voltagem especificada , acúmulo de pó ou farinha na parte interna do motor ou qualquer outra falha por parte do usuário.

Importante :
Mantenha distancia de 50 cm em ambos os lados da parede para melhor funcionamento do Forno.
Os queimadores saem regulados de fábrica. Caso necessite efetuar novamente a regulagem, contate o técnico autorizado.
A temperatura não deve ser superior as especificadas abaixo, caso contrário, o forno poderá não atingir o resultado esperado.
- Confeitaria:120°C a 180°C
- Pão doce: 150°C
- Pão francês: 180°C

Para o bom funcionamento e longa vida útil não utilize seu forno em temperatura acima de 250°C. <u>Nunca deixe o fogo ligado sem a turbina ligada.</u>

Instruções

Antes de usar o forno pela primeira vez deixe o queimar por cerca de 30 minutos a uma temperatura de 150 ºC para eliminar a resíduos da tinta protetora que reveste o interior da câmara e queimadores.

1°-Conecte o forno na rede elétrica.
2°-Abra o registro do botijão de gás.
3°-Abra o registro do gás no painel.
4°-Ligue a chave geral, que acionará automaticamente o queimador do forno.
5º-Ligue o botão da Turbina para circular o ar no interior da câmara.
Após o tempo decorrido, antes de abrir a porta desligue a chave geral do forno, e deixe por 10 minutos aberto para que resfrie.

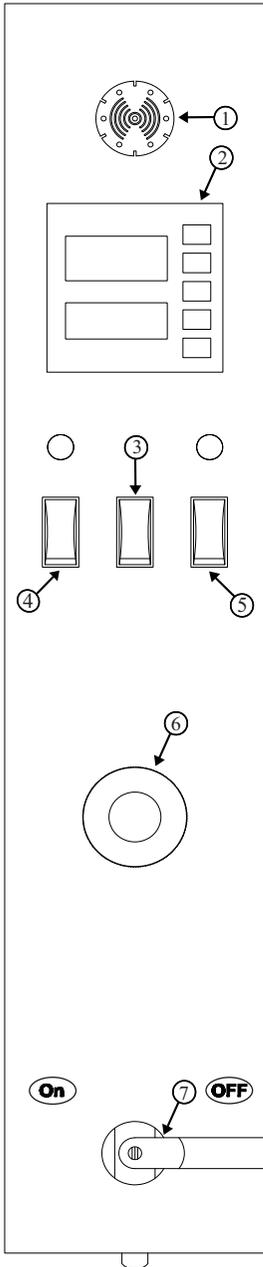
Para a realização da limpeza , retire o equipamento da tomada evitando assim qualquer acidente.
Nunca limpe o vidro da porta com o forno quente porque poderá ocorrer a quebra do mesmo devido ao choque térmico.

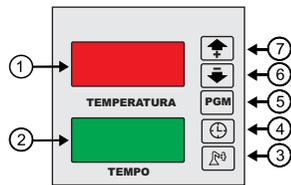
A limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento por isso, efetue sempre a limpeza da borracha da porta e a limpeza externa do forno com sabão neutro e água limpa. Nunca utilize produtos que danifiquem a pintura tais como solventes, produtos, químicos, e outros.

Quando o forno não estiver sendo usado deve-se manter a porta aberta.

LIMPEZA

Como medida de segurança, a limpeza deverá ser feita sempre com o equipamento desligado. É aconselhável retirar o plug da tomada. A limpeza poderá ser feita apenas com água e um pano levemente úmido com sabão neutro ou água. Não utilize materiais abrasivos e produtos cáusticos nas áreas revestidas de inox ou objetos cortantes e pontiagudos que possam danificar o Forno Turbo.

Componentes do Painel

1. Alarme Sonoro
2. Controlador Digital
3. Botão Liga/Desliga Luz
4. Botão Liga/Desliga Turbina
5. Botão Liga/Desliga Forno
6. Botão Emergência
7. Registro entrada de Gás

Operações do Controlador

1. Display que indica a temperatura no interior da câmara.
2. Display que indica o tempo de cozimento ou tempo programado.
3. Tecla de acionamento do tempo de vapor.
4. Tecla de acionamento do temporizador.
5. Tecla de acesso a programação.
6. Tecla Down (-): diminui o valor programado.
7. Tecla Up(+): aumenta o valor programado.

Temperatura : para programar a temperatura desejada pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras ***Sp***, pressione as teclas + ou - até a temperatura desejada.
Tempo : para programar o tempo pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras ***PO***, pressione as teclas + ou - até a tempo desejado.
Alarme : O alarme é disparado quando o tempo atingir o valor programado , para cancelar o alarme aperte a tecla .

Vapor : para programar segure pressionada a tecla do para ter acesso a programação e as teclas + ou - para ajustar o valor desejado.
ota: O vapor será acionado se forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

Atenção : Forno equipado com micro interruptor que desligará a turbina quando a porta for aberta, gaveta dos queimadores equipada com sensor que corta o gás automaticamente na falta de chama e botão de emergência no painel que ao ser pressionado desligará o equipamento por completo.

Programação

PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DE PROCESSO - N1

SET-POINT DA TEMPERATURA E DO TEMPORIZADOR

Pressione a tecla PGM para ter acesso à programação e as teclas e para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
SP	Set- point da temperatura de trabalho.	F06 a F07	200
tPO	Tempo programado do temporizador.	Conforme F12	01:00

TEMPO DE VAPOR QUANDO F10=0 – VAPOR SIMPLES

Pressione as telas , e para ter acesso à programação e as teclas e para ajustar o valor desejado.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
U-L	Tempo da saída de vapor acionada	01 a 20 segundos	05

MENSAGENS APRESENTADAS NO DISPLAY

Ao ser energizado, o controlador apresenta o modo de funcionamento que está selecionado:

DISPLAY	DESCRIÇÃO
-F- ELEt	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo elétrico
-F- GAS	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo a gás
-F- LEnH	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo a lenha
Std FALH	Após a tela inicial, o controlador pode apresentar esta mensagem, indicando que o mesmo foi inicializado em modo "Standard".

O controlador poderá indicar algumas mensagens indicando que ocorreu algum defeito que impede o perfeito funcionamento do sistema.

DISPLAY	DESCRIÇÃO
SEn CUrt	Ocontrolador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostando no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento.
GAS FALH	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor de chama. Verifique a distância entre o sensor de chama e o queimador e se a chama está presente no sensor de chama.
tEr FALH	Acontrolador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.